

# 刺身

刺身盛合せ 一人前 2500~  
 本鮪中トロ 2900  
 本鮪赤身 1800  
 鮭のなめろう 980

# 小鉢

## 酒盛

じやいおろし

## 漬物

かんぴょうつまみ

## 海鮮酢物

山ぎぼうつまみ

# サラダ

康べえ海鮮サラダ

自家製ドレッシングの  
グリーンサラダ

800 1,680 440 880 440 550 440 440 980 1800 2900 2500~

# 焼物

常陸牛の網焼 1,980  
 穴子の白焼 1,280  
 つくば鶏の岩塩焼 1,080  
 銀だらの西京焼 1,020  
 いかけや七味正油焼 660  
 出汁巻玉子 880  
 トロかじき照焼 980

# 煮物

全目鯛かぶと煮付 1,350  
 煮穴子 1,200  
 下ごやわらか煮 850  
 蓮根の厚切金平 880  
 トロかじき煮付 980

# 揚物

天ぷら盛合せ 1,650  
 穴子天 1,280  
 蓮根天 800  
 フライ盛合せ 1,450  
 蟹たまりコロッケ 605  
 つくば鶏の竜田揚 1,080  
 常陸牛カツ 1,980  
 鱈フライ 1,080  
 手羽先唐揚特製タレ 2ヶ 500

# 蒸物

全目鯛かぶとちり蒸 1,350  
 康べえあんかけ茶碗蒸 880  
 海鮮茶碗蒸 500

# 汁物

赤出汁 390  
 味噌汁 330

# 巻物(一本)

トロたく 880  
 わさび 660  
 かんぴょう 440  
 かつぱ 330  
 おしんこ 330  
 山ぎぼう 330  
 穴きゅう 770

# 食事

およかせ五貫じぎり 1,850  
 常陸牛炙り寿司五貫 1,850  
 漬井 1,650  
 お茶漬、梅、梅 550  
 常陸牛ステーキ井 2,500  
 かき揚茶漬 1,100  
 海鮮井 2,500